

POISSONS LUNCH

COLD APPETIZER

제철 신선한 해산물을 선정하여 만든 카르파치오

Carpaccio Made with Seasonal Fresh Seafood

HOT APPETIZER

해산물을 이용하여 만든 따뜻한 전채요리

Hot Appetizer with Seafood

CLEANSER

바질 그라니따와 코코넛 소르베

Basil Granita & Coconut Sorbet

MAIN

쥐드보 소스를 곁들인 한우 채끝 등심 스테이크 or 양갈비 스테이크

Korean Beef Striploin Steak or Lamp Chop Steak with Jus de Veau Sauce

DESSERT

수제 디저트와 아이스크림

Homemade Dessert & Ice Cream

60,

계절에 따라 해산물은 변동 될 수 있습니다.

Seafood varies depending on the supply of ingredients

소고기(한우), 고등어, 광어, 가리비 : 국내산 | 양고기: 호주산 | 잿방어: 일본산